Domaine La Grange Tiphaine - Touraine Quatre Mains - 2016



Musique et vin font décidément bon ménage chez les Delecheneau ! Cette partition à quatre mains, créée en 2008, lorsque Coralie rejoint définitivement Damien au Domaine, en apporte brillamment la preuve.

En connaisseurs avisés des grands terroirs viticoles, nos vignerons-musiciens savaient pertinemment que le terroir de silex, à Amboise, pouvait donner de grands vins. Surtout lorsqu'ils sont issus de sauvignon, sur le modèle de certains grands terroirs du Centre-Loire, à Sancerre ou Pouilly-Fumé.

Ils décident alors d'isoler la production d'une petite parcelle plantée en sauvignon voici une cinquantaine d'années par les aïeux de Damien, sur un des plus beaux terroirs d'argiles rouges à silex, mêlées en profondeur à la roche-mère calcaire. Naît alors une cuvée parcellaire très confidentielle (rarement plus de 1000 bouteilles produites), célébrant la rencontre entre sauvignon et silex d'Amboise !

En 2016, les petites parcelles d'Amboise ont été relativement épargnées par le gel et ont permis aux Delecheneau de jouer à nouveau à quatre mains sur ce superbe sauvignon. Après un élevage discret et précis, sans bois neuf, le vin révèle d'ores et déjà une belle complexité, très loin des expressions variétales du Sauvignon. Car ici, c'est bien le sol de silex qui passe devant. Le nez est particulièrement élégant et complexe, associant aux fruits blancs et jaunes (abricot, mangue), des fruits secs (pistache, noisette), mais aussi la violette, le poivre vert, ainsi que des notes de pierre frottée exprimant finement la nature du terroir. En bouche, le vin est à la fois ample et énergique, extrêmement précis et franc dans sa définition, révélant un beau fruit croquant et une longue finale fraîche et légèrement mentholée.

Il est évident que ce Quatre Mains, déjà très expressif, gagnera encore en densité dans les 5 prochaines années. Aujourd'hui, appréciez-le avec une terrine de poissons, des rillettes d'oie, une bonne mortadelle ou de l'andouille. Dans quelques années, une blanquette de lotte ou des ris de veau seront parfaits !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine La Grange Tiphaine - Touraine Quatre Mains - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, lumineuse

Nez : Pomme, poire, abricot, mangue. Noisette, pistache, raisin de corinthe. Aubépine, violette. Réglisse. Poivre vert. Marbre pilé.

Bouche : Droite, énergique et très juteuse. Très beau fruit croquant et savoureux, élevage fondu. Pureté minérale en finale. Belle allonge dominée par les amers.

Accords mets-vins : Aujourd'hui plutôt du froid : terrine de poisson, rillettes d'oie, mortadelle. Demain : blanquette de lotte, ris de veau légèrement crémés.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : 1 à 2 heures d'aération préalable.



Caractéristiques techniques

Appellation : Touraine

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique